



Udang dalam kaleng—Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembaran penilaian sensori udang dalam kaleng	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembaran penilaian sensori udang dalam kaleng.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3917-1995 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Udang dalam kaleng—Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas udang dalam kaleng.

Standar ini berlaku untuk udang dalam kaleng sesuai dengan jenis udang yang tercantum pada SNI 01-3917.2:2009, dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metoda pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika – Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 3917.2:2009, *Udang dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 3917.3:2009, *Udang dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

udang dalam kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, sortasi I, pemotongan kepala, pencucian I, pengupasan, pembuangan usus, sortasi II, pencucian II, perebusan awal, pengisian udang kedalam kaleng dan penimbangan, pengisian media kedalam kaleng, pengeluaran udara, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pemeraman, sortasi III, pelabelan dan pengemasan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

- 4.1** Bahan baku udang dalam kaleng memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 3917.2:2009.
- 4.2** Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas udang dalam kaleng serta sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan udang dalam kaleng yang dimaksud dalam standar ini sesuai SNI 3917.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Udang dalam kaleng ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik: - Keadaan kaleng - Organoleptik	Angka (1–9)	Normal Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT aerob termopilik* - ALT anaerob termopilik*	koloni/g koloni/g	0 0
c Cemarkan kimia*: - Kadmium (Cd) - Raksa (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 0,5 Maksimal 0,5
d Fisika: - Bobot tuntas, - Kehampaan - <i>Overlap</i> , - Rongga udara (<i>Headspace</i>) - <i>Filth</i>	% psi % - -	Minimal 60 4-6 Maksimal 65 1/10 tinggi kaleng 0
CATATAN *) bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.

9.4 Fisika

- Bobot Tuntas sesuai SNI 01-2372.2-2006.
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Head Space* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Filth* sesuai SNI 01-2372.7-2006.

10 Syarat pengemasan

Setiap kemasan produk udang dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

11 Syarat pelabelan

Pelabelan dan pengemasan sesuai SNI 3917.3:2009.

Lampiran A
(normatif)
Lembaran penilaian sensori udang dalam kaleng

Tabel A.1 - Lembaran penilaian sensori udang dalam kaleng

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Daging Udang						
1 Kenampakan						
• Utuh, warna spesifik jenis, homogen, cerah, ukuran seragam, bersih, sangat menarik.	9					
• Utuh, warna spesifik jenis homogen, agak cerah, ukuran kurang seragam, bersih, agak menarik.	7					
• Agak utuh, warna spesifik jenis kurang homogen, agak cerah, ukuran kurang seragam, bersih, agak menarik.	6					
• Kurang utuh, warna spesifik jenis memudar, kurang cerah, kurang homogen, ukuran kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik.	5					
• Tidak utuh, warna spesifik jenis kusam, ukuran kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik.	3					
• Hancur, warna kuning kusam, ukuran tidak seragam, kotor, tidak menarik.	1					
2 B a u						
• Segar, spesifik udang jenis kaleng.	9					
• Agak segar, spesifik udang kaleng.	7					
• Netral.	6					
• Kurang segar, ada bau tambahan.	5					
• Kurang segar, mulai tercium bau busuk.	3					
• Tidak segar, bau busuk.	1					
3 R a s a						
• Gurih, enak.	9					
• Gurih, agak enak.	7					
• Agak gurih, agak hambar.	6					
• Agak gurih, kurang enak, ada rasa tambahan.	5					
• Kurang gurih, kurang enak.	3					
• Tidak gurih, tidak enak.	1					
4 Tekstur						
• Kompak, padat, lunak.	9					
• Kompak, agak padat, lunak.	7					
• Agak kompak, kurang padat, lunak.	6					
• Kurang kompak, agak lunak, mudah hancur.	5					
• Lembek, mudah hancur.	3					
• Lembek, hancur.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Media						
1 Kenampakan						
• Warna larutan orange jernih, cerah, bersih, tidak ada serpihan daging.	9					
• Warna larutan orange jernih, cerah, bersih, ada sedikit serpihan daging.	7					
• Warna larutan agak orange, agak cerah, kurang bersih, ada serpihan daging.	6					
• Warna larutan agak orange pucat, keruh, kurang bersih, banyak endapan daging.	5					
• Warna larutan kuning keruh, agak kotor.	3					
• Warna larutan keruh, kotor, tidak menarik.	1					
2 B a u						
• Segar, spesifik udang jenis kaleng.	9					
• Agak segar, spesifik udang kaleng.	7					
• Netral.	6					
• Kurang segar, ada bau tambahan.	5					
• Kurang segar, mulai tercium bau busuk.	3					
• Tidak segar, bau busuk.	1					
3 R a s a						
• Gurih, enak, tidak ada rasa tambahan.	9					
• Gurih, agak enak, tidak ada rasa tambahan.	7					
• Agak gurih, agak enak.	6					
• Agak gurih, kurang enak, ada rasa tambahan.	5					
• Agak gurih, kurang enak, rasa pahit.	3					
• Tidak gurih, tidak enak, rasa pahit.	1					
4 Konsistensi						
• Sangat encer.	9					
• Encer.	7					
• Agak encer.	6					
• Mulai mengental.	5					
• Kental.	3					
• Kental dan berlendir.	1					

Bibliografi

Bacteriological Analytical Methods (BAM 1995) and *Association of Official Analytical Chemist* (AOAC 2000).

CODEX STAN for Canned Shrimps or Prawns. Jpint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission, 37 – 1981, REV.1 – 1995.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

The Commision of the European Communities Council Directive No.466/2001 Setting Maximum Level For Certain Contaminants in Food Stuffs







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id